



Pizza Funghi

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przepyszna włoska pizza. Dzięki prostym składnikom znalazła wielu swoich zwolenników. Danie wegetariańskie idealnie wpiszę się w menu każdej imprezy.

Przygotowanie

Krok 1

Przygotować drożdże: rozpuścić w 2/3 szklanki ciepłej wody i wsypać cukier. Poczekać 10-15 min, aż drożdże urosną.

Krok 2

Połączyć mąkę, przygotowany rozczyń, oliwę, wodę oraz sól. Zagniatać ciasto przez kilka minut. Gotowe ciasto owijamy folią spożywczą i odkładamy w ciepłe miejsce na kilkanaście minut.

Krok 3

Rozgrzać piekarnik do 200°C.

Krok 4

Rozgrzać piekarnik do 200°C.

Krok 5

Następnie przygotować sos do pizzy. Oliwę, rozgnieciony czosnek i pomidory wrzucić na dużą patelnię, doprawić solą i pieprzem. Dusić przez około 20 minut. Na koniec dodać koncentrat pomidorowy. Wystudzony sos nakładać na ciasto.

Krok 6

Ułożyć dodatki na sosie: pokrojone w cienkie plasterki pieczarki oraz starta mozzarellę.

Krok 7

Piec około 20 minut.

Wskazówki

Można podawać w zestawieniu z aromatyczną oliwą z oliwek.

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Ciasto:

1 łyżeczka cukru drobnego

6-7 g suchych drożdży

225-250 ml letniej wody

325-350 g mąki pszennej

1 łyżeczka soli

1, 5 łyżki oliwy z oliwek

Farsz:

250-300 g pieczarek

400 g krojonych pomidorów z puszki

2-3 ząbki czosnku

1 łyżeczka suszonej bazylii

1, 5 łyżki oliwy z oliwek

sól

mielony pieprz czarny

2 łyżki koncentratu pomidorowego

125-150 g sera mozzarella

świeże listki bazylii

Dodatkowo:

oliwa z oliwek